

CARNE DE PANELA NA CERVEJA PRETA

INGREDIENTES

1/2 kilo de alcatra

1 pacote de creme de cebola

1 lata cerveja preta

pimenta a gosto

4 dentes de alho

1 cebola

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal, alho, cebola e pimenta .

Coloque na panela de pressão e em seguida acrescente a cerveja e o creme de cebola.

Feche a panela e leve ao fogo por 30 minutos.

Sirva em seguida com massa ou acompanhamento de seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35241-carne-de-panela-na-cerveja-preta.html>